



# Castello Banfi

Rosso di Montalcino DOC

2003

VARIETA'  
Sangiovese

## DESCRIZIONE

Annata caratterizzata da un mediamente piovoso inverno. La primavera, scandita da diverse precipitazioni, seguita da un'estate molto calda e secca durante la quale eccetto per un'importante quantità di pioggia ristoratrice registrata nella seconda metà di agosto.

## NOTE TECNICHE



*Suolo:* con ciottoli, limo e sabbie argillose.



*Sistema di allevamento:* cordone speronato - alberello Banfi  
*Densità d'impianto:* 4200 - 5500 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 70-75 q/ha.



*Fermentazione:* a temperatura controllata in tini di acciaio  
*Affinamento:* 1 anno (50% del vino in barriques ed il restante in botti di rovere francese da 60 a 120 hl)



*Alcol:* 12,8%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1982



FORMATI DISPONIBILI:  
0,35 L - 0,75 L - 1,5 L